

Schlange Menge für 3 Schlangen - Valentin Karlhofer

Germteig:

1 kg	Mehl
2 Pkg	Germ(trocken)
100 g	Zucker
2 Priesen	Salz
200 g	Butter flüssig
3 Stk	Eidotter
400 g	lauwarme Milch



1. Trockene Zutaten zusammengeben, lauwarme Milch, flüssige Butter und Dotter untermischen und zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig in einen warmen Raum stellen und dort kurz gehen lassen, dann ein wenig Kneten und wieder gehen lassen. Dann sollte der Teig die doppelte Größe haben.

Füllung:

2 Pkg	Powidl
½ Pkg	Walnüsse gemahlen
10 Stk	gedörrte Zwetschken
1 Hand	Rosinen
½ Pkg	Zitronat
½ Pkg	Aranzini
5 Stk	gedörrte Feigen
7 Stk	gedörrte Datteln
	Rum nach Geschmack



3. Für die Füllung allen fein schneiden und alles gut durchmischen.
4. Teig auf 3 gleich große Stücke teilen, ausrollen zu einem Rechteck, in die Mitte die Füllung geben. Den Rand einschneiden und mit Ei bestreichen, jetzt immer einmal rechts und einmal links übereinanderschlagen. Dann noch einmal außen mit Ei bestreichen.
5. Auf ein Backblech legen und bei 180° Umluft 40 Minuten backen. Und dann genießen.

Geschichte:

Dieses Rezept wird seit vielen Generationen in unserer Familie zu Allerheiligen gemacht. An diesem Tag trifft sich unsere ganze Familie und wir essen miteinander die sogenannte Schlange. Dieses Rezept hat meine Urli (Riegler Hedwig) zum ersten Mal in unserer Familie aufgeschrieben und dieses Rezept wird auch heute noch jedes Jahr gebacken.